

PASTE PER GELATO ALLA CREMA





COD. 01001

PASTA NOCCIOLA EXTRA

Pasta aromatizzante naturale composta da nocciole tostate 100 % piemontesi.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

La tostatura media del prodotto conferisce al gelato un sapore fresco e delicato ed un colore tenue.

Confezioni:

vasi da kg 10, cartoni da 2 vasi.





COD. 010010

PASTA NOCCIOLA ALBA

Pasta aromatizzante naturale composta da nocciole tostate 100 % piemontesi.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

La tostatura accentuata del prodotto conferisce al gelato un sapore più intenso ed un colore marcato.

Confezioni:

vasi da kg 10, cartoni da 2 vasi.





COD. 010011

PASTA NOCCIOLA ITALIA

Pasta aromatizzante composta da nocciole italiane con aggiunta di aroma.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

La tostatura leggera supportata dalla nota aromatica aggiunta, conferiscono al gelato un sapore persistente.

Confezioni:

vasi da kg 5, cartoni da 2 vasi.





COD. 010012

PASTA ARACHIDE

Pasta aromatizzante naturale composta dal 100 % di arachidi.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

Ideale da abbinare con il nostro variegato Caramello Salato, Glassatura e mezze arachidi pralinate per ricreare il famoso snack.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



COD. 010013

PASTA CREMA

Pasta aromatizzante al gusto Crema.

Dosaggio:

50 grammi per kg miscela.

Il gelato ottenuto ricorda il gusto classico Crema della nonna. Ideale da abbinare al nostro Variegato Fior di Mandarino.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 01002

PASTA GIANDUIA AMARA

Pasta aromatizzante al gusto Gianduia.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

Aggiungendo nocciole tostate intere si otterrà il famoso gusto Bacio.

Confezioni:

vasi da kg 10, cartoni da 2 vasi.





COD. 01003

PASTA TORRONCINO S.

Pasta aromatizzante al gusto Torroncino.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

Ideale da abbinare al nostro Variegato Arancia.

Confezioni:

vasi da kg 4, cartoni da 2 vasi.



COD. 01004

PASTA CROCCANTINO AL RHUM

Pasta aromatizzante al gusto di Croccantino al rhum.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

Per completare il gusto si consiglia di decorare il gelato con la nostra granella di nocciola pralinata.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 010051

PASTA AMARETTO EXTRA

Pasta aromatizzante al gusto intenso di Amaretto.

Dosaggio:

70 grammi per kg miscela.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



COD. 01006

PASTA COCCO MALESIA

Pasta aromatizzante al gusto delicato e naturale di cocco.

Dosaggio:

50 grammi per kg miscela.

Abbinandolo al nostro Variegato Maracuja potrete creare un fresco gusto esotico.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



COD. 01007

PASTA MERINGA

Pasta aromatizzante al gusto intenso e naturale di Meringa.

Dosaggio:

60/80 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con un variegato alla frutta.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 01009

PASTA CARMELLO SALATO

Pasta aromatizzante al gusto intenso e avvolgente di caramello salato.

Dosaggio:

50 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato Caramello Salato per ottenere un gelato dai contrasti dolci e salini.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 010091

PASTA CAFFÈ EXTRA

Pasta aromatizzante al gusto intenso e deciso di caffè espresso.

Dosaggio:

20 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variiegato Caffè Crunch per riproporre il gusto del famoso cioccolatino con il cuore di caffè.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 010100

PASTA PISTACCHIO C

Pasta aromatizzante composta da pistacchi e mandorle.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 0101011

PASTA PISTACCHIO SPECIAL

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e naturale di pistacchio con una piccolissima aggiunta di clorofilla.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



COD. 0101012

PASTA PISTACCHIO 100% S.C.

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e naturale di pistacchio 100 % senza coloranti.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

L'attenta selezione dei pistacchi e la loro particolare tostatura permettono di ottenere un gelato dal colore verde naturale.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 010121

PASTA NOCE EXTRA

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e avvolgente di noce.

Dosaggio:

80 grammi per kg miscela.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



COD. 01013

PASTA MANDORLA DOLCE

Pasta aromatizzante dal gusto intenso di mandorla dolce.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

Ideale da abbinare con il nostro Variegato Pistacchio pralinè, Variegato Arancia o Variegato Fior di Mandarino.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



COD. 01015

PASTA GUSTO BISCUIT

Pasta aromatizzante dal gusto deciso e profumato di biscotto.

Dosaggio:

50 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato Choco Biscuit oppure con il nostro Variegato Lampone.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 01021

PASTA MENTA VERDE ITALIA

Pasta aromatizzante dal gusto piacevole e fresco di menta.

Dosaggio:

80 grammi per kg miscela.

Il gelato ottenuto si presenta con una colorazione verde tenue naturale.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. 010210

PASTA MENTA GLACIALE

Pasta aromatizzante dal gusto fresco di menta glaciale.

Dosaggio:

80 grammi per kg miscela.

Essendo priva di coloranti, il gelato ottenuto assumerà il colore bianco della miscela.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



COD. 010211

PASTA MENTA VERDE EXTRA

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e rinfrescante di menta piperita.

Dosaggio:

35 grammi per kg miscela.

Il gelato ottenuto si presenta con una colorazione verde vivace.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. 01024

PASTA ZABAJONE

Pasta aromatizzante arricchita da tuorlo d'uovo fresco di primissima scelta e Marsala Doc.

Dosaggio:

100/120 grammi per kg miscela.

Ideale per proporre il tradizionale gusto Zabajone oppure come base per creare un ottimo gusto Malaga.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



COD. 01027

PASTA MARZAPANE

Pasta aromatizzante dal gusto corposo di Marzapane.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

Perfetta da abbinare al nostro Variegato Pistacchio Pralinè per ricreare il gusto del famoso cioccolatino austriaco.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 01029

PASTA MARRON GLACES

Pasta aromatizzante dal gusto di Marrons Glacés, composta da un mix di marroni canditi e cacao.

Dosaggio:

80 grammi per kg miscela.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 01030

PASTA CREM CARMEL

Pasta aromatizzante dal gusto avvolgente ed intenso di Crem Caramel.

Dosaggio:

80 grammi per kg miscela.

Il gelato ottenuto presenterà la tipica colorazione caramellata, ideale da abbinare al nostro topping Crem Caramel.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 010321

PASTA GUSTO CUOR DI PANNA

Pasta aromatizzante dal gusto delicato e avvolgente di panna.

Dosaggio:

40 grammi per kg miscela.

Ideale per rinforzare il gusto Fiordilatte, si presta perfettamente alla variegatura con Variegato Amarena Extra o Glassatura.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 01033

PASTA PANNA COTTA

Pasta aromatizzante dal gusto naturale e delicato di panna cotta.

Dosaggio:

60/80 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato Frutti di Bosco o Variegato Lampone.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 010331

PASTA CREMA DI LATTE

Pasta aromatizzante dal gusto intenso ed avvolgente di Dolce de Leche.

Dosaggio:

20/30 grammi per kg miscela.

Per completare il gusto si consiglia la decorazione con il nostro Variegato Crema di latte.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 01034

PASTA TIRAMISÙ

Pasta aromatizzante dal gusto completo di Tiramisù.

Dosaggio:

60/80 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato caffè o Caffè Crunch.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. 010371

PASTA VANIGLIA 30

Pasta aromatizzante dal gusto di vaniglia senza la presenza di tuorlo d'uovo tra gli ingredienti.

Dosaggio:

30 grammi per kg miscela.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 01040

PASTA CACAO CREM

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e avvolgente di cioccolato.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

La selezione di materie prime e il ricercato processo di produzione la rendono pratica da usare per chi desidera un prodotto da aggiungere ad una miscela già pastorizzata.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. 01041

PASTA AZZURRO

Pasta aromatizzante dal gusto dolcemente fantasioso.

Dosaggio:

50 grammi per kg miscela.

Il colore azzurro brillante attirerà l'attenzione dei clienti più piccoli.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. 02019

GRAN CHÉRI

Pasta aromatizzante, e al tempo stesso variegato, dal gusto di ciliegia leggermente acidula.

Dosaggio:

100 grammi per kg miscela al latte se usata come pasta aromatizzante, dosaggio nella variegatura a piacere.

Il gusto gelato ottenuto è l'ideale per essere arricchito con il nostro Variegato Cioccoamaretto.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. 02023

PASTA CREMA CAFFÈ

Pasta aromatizzante con un bouquet aromatico ricercato che conferisce al gelato un gusto rotondo e delicato di crema caffè.

Dosaggio:

50/60 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato Caffè o Variegato Caffè Crunch.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 02032

PASTA MALAGA SCIROPPO

Pasta aromatizzante dal gusto ricco e avvolgente per creare il tipico gusto Malaga.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con uvetta sultanina o cilena macerata nel rum.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. 02024

PASTA OVETTO

Pasta aromatizzante dal gusto di cioccolato bianco finissimo e dalla struttura morbida e cremosa. In abbinamento al nostro variegato Ovetto è l'ideale per proporre in vetrina il famoso snack conosciuto da intere generazioni.

Dosaggio:

100 grammi per kg miscela.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



PASTE PER GELATO LINEA “MAIOR”





COD. G10011

NOCCIOLA PIEMONTE IGP MAIOR

Pasta aromatizzante composta al 100% da nocciole Piemonte IGP.

Dosaggio:

100 grammi per kg miscela.

Per chi desidera proporre nella propria vetrina un gusto Nocciola IGP certificato.

Confezioni:

vasi da kg 5, cartoni da 2 vasi.





COD. G101011

PISTACCHIO MAIOR

Pasta aromatizzante intensa e naturale composta al 100% da pistacchi Bronte DOP.

Dosaggio:

80/100 grammi per kg miscela.

L'elevata qualità dei pistacchi selezionati e l'attenta cura della tostatura conferisce al prodotto finale un colore verde naturale.

Per chi desidera proporre nella propria vetrina un gelato Pistacchio Bronte DOP certificato.

Confezioni:

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





COD. G1014

MANDORLA MAIOR

Pasta aromatizzante composta da mandorle al 100%.
Prodotto dalla tostatura media.

Dosaggio:

100 grammi per kg miscela.

Confezioni:

vasi da kg 5, cartoni da 2 vasi.





COD. G10371

VANIGLIA MAIOR

Pasta aromatizzante dal gusto delicato e profumato di vaniglia Bourbon, con la presenza di tuorlo d'uovo.

Dosaggio:

30 grammi per kg miscela.

Per chi desidera ricreare in gelateria il gusto della vaniglia di un tempo.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. G1038

BELLA MAIOR

Crema spalmabile dal gusto di nocciola e cacao. Ideale per proporre un gelato al gusto cremino o da impiegare nella preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di -13° C / -15° C.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. G1039

BELLA BIANCA MAIOR

Crema spalmabile dal gusto intenso di latte e panna. Ideale da abbinare a gusti di gelato fruttati con sentore acidulo o da impiegare nella preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di -13° C / -15° C.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. G1040

KARABELLA MAIOR

Crema spalmabile dal gusto dolce di caramello. Ideale da abbinare ad un gelato creato con la nostra Pasta Arachide o da impiegare nella preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di -13°C / -15°C .

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. G1041

BELLA VERDE MAIOR

Crema spalmabile al pistacchio. Ideale per chi desidera proporre un cremino con il gusto intenso di pistacchio naturale, perfetta anche per la preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di -13°C / -15°C .

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. G1042

BELLA NERA MAIOR

Crema spalmabile al gusto di cioccolato fondente. Ideale per chi desidera guarnire il proprio gelato con un sapore intenso di cacao, perfetta anche per la preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di -13°C / -15°C .

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





COD. G1043

FRAGOLA MAIOR

Pasta aromatizzante composta da fragole Senga Sengana che conferiscono al gelato un gusto fresco dall'aroma caratteristico.

Dosaggio:

50 grammi per kg miscela, oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia realizzato con frutta fresca o purea. Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



PASTE PER GELATO ALLA FRUTTA





COD. 02002

PASTA MARACUJA

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di frutto della passione.

Dosaggio:

100 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia realizzato con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



COD. 02003

PASTA MANGO

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale con mango pregiato Alphonso.

Dosaggio:

100 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia realizzato con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 02004

PASTA BANANA

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di banana.

Dosaggio:

70 grammi per kg miscela al latte oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia realizzato con frutta fresca o purea.

Utilizzando unicamente la pasta, il colore del gelato ottenuto è lo stesso di un gelato con frutta fresca. Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 02006

PASTA LAMPONE

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di lampone.

Dosaggio:

50 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 02007

PASTA MIRTILLO

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale con mirtilli selvatici.

Dosaggio:

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 020091

PASTA FRAGOLA EXTRA

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di fragola.

Dosaggio:

35 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Confezioni:

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



COD. 02010

PASTA KIWI

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di kiwi.

Dosaggio:

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 02012

PASTA MELONE

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale con melone Cantalupo.

Dosaggio:

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



COD. 02013

PASTA PESCA

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di pesca.

Dosaggio:

70 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



COD. 02014

PASTA MELA VERDE

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale con mix di mele Granny Smith, Morgenduft e Golden Delicious.

Dosaggio:

80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



COD. 02015

PASTA ANANAS

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di ananas.

Dosaggio:

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





COD. 02016

PASTA ARANCIO

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di arancia.

Dosaggio:

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

Confezioni:

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



EMULSIONANTE



COD. 00005

QUICK 83

Emulsionante in gel. Ideale l'impiego in miscele con sviluppo a freddo, valido alleato anche su miscele da pastorizzare.

La composizione di questo montante, unita ad un corretto dosaggio, permette di ottenere gelati con ottime percentuali d'aria e texture vellutata, senza rinunciare alla digeribilità del prodotto finito.

Dosaggio:

0,3 %-0,5%.

Confezioni:

vasi da kg 10.

